

## PADOVA, AL RISTORANTE VINET IL TEMPO SI FONDE CON LA QUALITÀ DEL CIBO DA GUSTARE SENZA FRETTA



Category: [Enogastronomia](#)

Il ghetto di **Padova** istituito nel 1603, comprendeva l'area prossima alla caratteristica e centrale **piazza delle Erbe**, in cui la comunità ebraica era da tempo concentrata e dove si trovavano le botteghe e due sinagoghe. Anche adesso la zona che circonda e delimita l'antico ghetto è



costituita da **via S. Martino e Solferino, via dell'Arco e via delle Piazze**. E proprio al **numero 1 di via delle Piazze**, adiacente al cuore pulsante della città patavina, ma protetto dallo spazio ricompreso nei tre passi che lo separano dal flusso continuo di residenti e turisti, dal luglio del 2021 è aperto un ristorante caratteristico: il **"Vinet"**. E già il nome dell'insegna posta all'ingresso del locale lascia spazio a diverse interpretazioni.

Però, ci piace considerare la lettura che il titolare, **Domingo Bufano**, ligure di nascita ma padovano d'adozione, ha dato del nome del ristorante. "Un marchio che unisce e fonde all'esperienza del vino, un viaggio di sapori che riflettono l'attenta selezione di materie prime e dei fornitori espressione soprattutto del territorio padovano". Mentre la congiunzione latina **"et"**, in





apparenza un vezzo classicheggiante, racchiude invece tutto il mondo di gusto e qualità che non è vino, ma che completa e valorizza la preziosa bevanda alcolica. Il ristorante che dispone di 60 coperti, sapientemente restaurato e ricavato all'interno di un ex locale di lavorazione del baccalà, è strutturato su più livelli. Il piano interrato viene adibito a cantina che conta oltre 400 etichette regionali, nazionali ed estere, di cui quasi

60 etichette prodotte da venti cantine ricomprese nell'area dei

**Colli Euganei** che

vivifica, ombreggia e divide, non solo orograficamente, la provincia padovana. Ampia la scelta anche di birre ed amari artigianali. Quindi l'accogliente sala ristorante ed un soppalco facilmente accessibile, pure destinato ad accogliere clienti. L'arredamento, semplice, funzionale che mette a proprio agio gli avventori, è costituito da mobili e suppellettili che come sottolinea orgogliosamente **Bufano** "Sono stati realizzati utilizzando in prevalenza materiale del territorio". L'enogastronomia proposta da **Vinet**, poggia la propria distinzione ed eccellenza su alcune scelte gestionali precise: la selezione delle materie prime di elevata qualità privilegiando



quelle prodotte da piccole realtà locali. Un occhio particolarmente attento al territorio attraverso l'elaborazione di proposte a forte connotazione locale, soprattutto padovane ma anche con ricette venete rivisitate. Ed anche la creatività dei piatti gioca un ruolo determinante nella gestione del locale, perché solo l'originalità della proposta enogastronomica risulta vincente nei confronti di una clientela variegata ed attenta alle più diverse tipologie di ristorazione offerte in città. L'impronta creativa dei piatti è



assicurata dal professionale entusiasmo della continua ricerca di piatti legati alla tradizione ma proposti anche in rielaborazioni originali ed accattivanti, dallo chef **Carlo Vidali**. Che rappresenta un valido ed efficiente punto di riferimento per l'intera organizzazione del locale che conta sette dipendenti, suddivisi in equilibrio di genere ed anagrafico. Nei piatti di **chef Vidali** traspare evidente la stagionalità del menu proposto che segue la disponibilità dei prodotti nei diversi periodi dell'anno. Interessanti i





**Cicchetti al banco**, con tra gli altri, stuzzicanti polpette Bastard Inside (di carne con formaggio Bastardo del Grappa), un rocher di gallina euganea (con panatura croccante e goccia di cioccolato) oppure anche un creativo BAO di Marco Polo–Viaggio d'Autunno (con mousse di porchetta trevigiana e ricotta e con funghi chiodini). Nella scelta degli **antipasti**, interessanti i bastoncini dorati di caprino con pere e rucola ed un'aromatica Furia di mojito (battuta di carne di cavallo con lime e mentuccia).

Tra i **primi piatti**, un gustoso risotto con salsiccia di cinghiale dei **Colli Euganei** e cavolo nero e degli ottimi bigoli in salsa con filetti tricolore di peperoni arrostiti. Varia la proposta anche per i **secondi piatti**, con un papero innaMORAtO (Petto d'anatra in salsa di more) servito con flan di ceci e salvia ed un cinghialotto dei **Colli Euganei**, cotto a bassa temperatura con spezie, erbe aromatiche e composta di mirtilli rossi. Un ventaglio di proposte gastronomiche scegliendo il meglio dei prodotti sempre freschi soprattutto del territorio. Il ristorante, che tra l'altro aderisce all'Associazione Provinciale Pubblici Esercizi (APPE) di Padova, accoglie i clienti dal lunedì al giovedì solo la sera (dalle 18) e rispetta la giornata di chiusura del martedì. Apre nel fine settimana anche a pranzo. (Per info e prenotazioni: [domingo@vin-et.it](mailto:domingo@vin-et.it))



[www.vin-et.it](http://www.vin-et.it)

Piergiorgio Felletti